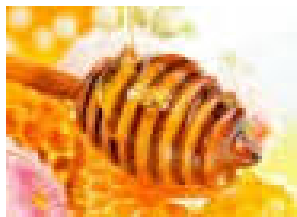


Автор: ГУ «Гомельский ОЦГЭиОЗ»



**Мед пчелиный** - продукт, представляющий собой частично переваренный в зобе медоносной пчелы нектар.

**Мёд содержит** 13-22 % воды, 75-80 % углеводов (глюкоза, фруктоза, сахароза), витамины В1, В2, В6, Е, К, С, провитамин А-каротин, фолиевую кислоту.

**Мёд очень полезен для здоровья.** Нормализует работу многих внутренних органов, улучшает состав крови, повышает иммунитет, является мощным источником энергии, предохраняет организм от преждевременного старения.

Мед обладает антибактериальными и противовоспалительными свойствами. Его применяют для лечения ран и ожогов, при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек, печени, желчных путей, желудочно-кишечного тракта.

**Мед по происхождению может быть:**

**Цветочный** - производится пчёлами в процессе сбора и переработки нектара, выделяемого нектарниками растений как цветковыми, так и внецветковыми (лесной мед, вересковый мед, майский мед, липовый мед, гречишный мед).

**Падевый** - пчёлы вырабатывают, собирая падь (сладкие выделения тли и некоторых других насекомых) и медвяную росу с листьев или стеблей растений.

По консистенции мёд может быть жидким или закристаллизовавшимся.

**Жидкий** мёд - нормальное состояние свежего мёда после откачки из сот (обычно мёд текущего пчеловодного сезона). Жидкий мёд имеет разную степень густоты (вязкости).

**Закристаллизовавшийся**

(«севший») мёд - образуется естественным путём из жидкого мёда. Мёд не теряет своих свойств в результате кристаллизации.

С целью фальсификации меда наиболее частыми прибавляемыми примесями являются сахар, мука, трагант или клей и такие минеральные вещества, как гипс, глина, мел и некоторые другие. Жидкий мёд может получаться также нагреванием закристаллизовавшегося мёда, при этом могут теряться некоторые полезные свойства, а также увеличивается содержание в нём оксиметилфурфурола. Оксиметилфурфурол обладает канцерогенными свойствами, способствует развитию злокачественных опухолей и влияет на центральную нервную систему. Слишком жидкий мёд может свидетельствовать о недостаточной выдержке его в сотах, его называют «незрелым».

В Гомельском областном центре гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья проводятся **испытания меда натурального на соответствие Гигиеническому нормативу.**

Определение качества мёда проводят комплексно с использованием органолептического, титриметрического и физико-химического методов. Помимо прочих показателей определяется наличие токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, пестициды).